

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y WERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

AÑO XII

Sábado 19 de Octubre de 1889

NUM. 1.231

POSIBILIDAD DE COMUNICAR

el aroma de un vino fino á un vino común cambiando la levadura que lo hace fermentar.

Mr. Pasteur ha dicho en sus *Essais sur le vin*: «La cerveza que ha fermentado con la levadura de vino huele á vino.» Por la misma razón, un vino, ó mejor aún, una aguepié, de uva seca que ha fermentado con la levadura de cerveza, huele á cerveza.

Está reconocido que las levaduras segregan durante la fermentación principios olorosos particulares á cada una de ellas.

Entre las levaduras de vino, la principal, la que ha recibido los nombres de *Saccharomyces ellipsoideus*, de levadura elipsoidal y de levadura elíptica, ha sido largo tiempo considerada como una levadura única; diferenciase actualmente según el perfume que comunica á los líquidos que hace fermentar, y que recuerda el olor del vino, dedonde la levadura deriva.

Dedúcese de esto que habría, por lo visto, casi tantas levaduras elipsoidales como viñedos y variedades de viñas, y que bastaría cambiar el fermento de un vino para modificar su bouquet.

Las cosas pueden suceder así en un laboratorio, cuando se opera sobre pequeñas cantidades de zumo de uva ó otro líquido apropiado, filtrado en claro, esterilizado por el calor y fecundado con otra levadura extraña; pero en la práctica no es fácil someter á la acción del calor uva aplastada sin alterarla sensiblemente; correse el riesgo con ese modo de operar, de darle un gusto á cosa cocida y de modificar profundamente la materia colorante.

Pero la esterilización es una operación á la que en ciertos casos puede ser innecesario apelar; por ejemplo, me he dado cuenta de que las levaduras de vino en actividad se multiplican, con una temperatura baja, en menos tiempo que el que emplean en germinar las esporas de las levaduras, y las de los mohos que se hallan sobre la película de la uva.

Si se introduce, pues, una levadura activa en una vendimia, al principio á pisar la uva, desarróllase rápidamente, invade pronto toda la cuba y paraliza la germinación de las levaduras naturales. Prodúcese el mismo hecho que cuando se siembra en un campo varias especies de plantas; aquella que germina y se desarrolla antes, ahoga pronto á las demás. Pero si la temperatura de la cuba se eleva de 21 á 22°, cosa que generalmente sucede, las esporas de las levaduras naturales germinan entonces rápidamente y se multiplican paralelamente con la levadura añadida.

Según dichas explicaciones, podría estar seguro de que introduciendo una levadura extraña en actividad en una vendimia, al principio á meter el vino en las cubas y con temperatura baja, esa levadura apoderarse de la fermentación, y comunicaría al vino los principios aromáticos que la distinguen de sus congéneres. Pero quedaba por determinar si, operando con una temperatura superior á 22°, cuando siguen una marcha paralela las dos levaduras, á prorrata de sus dosis iniciales, había de poseer aún la levadura extraña bastante fuerza para modificar el bouquet del vino.

Estos experimentos, llevados á cabo comparativamente, han sido hechos el verano próximo pasado con una albilla del Mediodía de Francia. Dicha uva produce, como es sabido, un vino común, casi sin bouquet, con un 8 por 100 de alcohol.

Dicha uva ha sido sometida á la reacción de tres levaduras elipsoidales extraídas de los grandes vinos blancos de la Champagne, de los grandes vinos tintos de la Cote-d'Or y de los vinos blancos de Buxy, de los viñedos de Chalon-sur-Saône.

Descobijada la uva y puesta en grandes barreños, ha sido aplastada, después de haberla regado con una pequeña cantidad de

un cultivo de una de las levaduras arriba designadas, Champagne, Cote-d'Or ó Buxy. Hásela introducido después en grandes frascos de dos tubuladuras; una de ellas, la superior, para un tubo abductor que se hundía en el agua, y la otra, la inferior, estaba provista de un grifo destinado á sacar el vino.

Esta disposición era semejante á la de las cubas de la comarca bordelesa, cuya cubierta posee una cerradura hidráulica que permite el desprendimiento del gas ácido carbónico y preserva la hez del contacto del aire.

Un cuarto experimento, que podía servir de comparación, ha sido llevado á cabo con uva albilla de estufa, sin fermento, según la observación de Mr. Pasteur. Hase fecundado con la levadura de Champagne.

Dichos experimentos empezaron el 8 de Agosto, con una temperatura elevada, la cual se ha sostenido los días siguientes entre 22 y 28°. Al cabo de diez y ocho horas, la fermentación era ya tumultuosa; ha durado hasta el 18 de Agosto en el experimento hecho con la uva albilla. Como la fermentación de esta uva ha tenido sólo lugar con la levadura añadida, su mayor duración parece indicar la parte que toca, en los demás experimentos, á cada una de las levaduras.

El tercer día de la fermentación han introducido en esas cubas una cantidad de azúcar, calculada de manera que elevara el grado alcohólico de 8 á 13 por 100 próximamente; grado inferior á la mayor parte de los vinos finos.

Cuando se introduce azúcar en una cuba, debe temerse, desde el principio, que la inversión que resulta sea nociva á la reproducción de las levaduras y haga completa la fermentación, sobre todo si los grados del vino han de subir más allá de 12 por 100 de alcohol.

Cuando la fermentación de esos vinos ha terminado del todo, se han sacado é introducido durante algunos días en grandes frascos bien llenos, en que se han aclarado; y, por fin, los han embotellado.

Actualmente, dichos vinos están bien aromatzados; los que han fermentado con la levadura de Champagne tienen un bouquet pronunciado de vino de Champagne; los que han sido hechos con levaduras de la Cote-d'Or y Buxy poseen perfumes que recuerdan los de los vinos de esas regiones.

A. ROMMIER.

LA VENDIMIA EN JEREZ

Toca á su fin en nuestros pagos vitícolas la recolección del racimo, de ese pingüe y azucarado fruto origen de antigua fama y riqueza para el nombre jerezano. La cosecha actual se nos presentó en los meses de Abril y Mayo como extraordinariamente abundante. Las excesivas lluvias del invierno que tantos perjuicios causaron á nuestro cultivo cereal, no hicieron sufrir á las viñas más que un gran retraso en la época de su florecencia; pero el brotar de sus pámpanos aparecía como pocas veces lozano y vigoroso. La humedad de la primavera hacía temer, no obstante, que en algo pudiera desvanecerse esta agradable perspectiva por el desarrollo del oidium; y en efecto, tan propicias eran para ello las circunstancias, que estos temores se realizaron á pesar de los enérgicos azufrados, que vienen desde hace muchos años siendo eficaz remedio contra los daños de la tenaz parásita. Llegan los primeros días de Junio, y una nueva plaga invade por vez primera nuestras viñas: la existencia del mildiu es declarada oficialmente; y la alarma de nuestros viticultores se justifica, ante los lúgubres pronósticos deducidos de las amargas lamentaciones que leemos en periódicos nacionales y extranjeros, de todos aquellos puntos que experimentaran ya las consecuencias terribles del microscópico vegetal. Había, sin embargo, una esperanza, y se cumplió; los calores del estío y la sequedad de los vientos de Levante contruyeron su propugación, en tal manera que puede asegurarse

no ofrecen importancia, de presente, los daños causados por la criptógama. Esto no es decir que debamos abandonarnos á una peligrosa confianza; el mildiu puede darnos el día menos pensado una sorpresa muy desagradable; y aunque sea entre paréntesis conviene hacer la advertencia.

Comienzan al cabo las vendimias hacia mediados del pasado Septiembre, aunque algo tardías, bajo auspicios mucho más favorables de lo que por tales antecedentes pudiera creerse. Los mostos acusan más de trece grados glucométricos, y se estiman, por tanto, de buena clase; pero quizás no estaría aun cortada la mitad de la uva pendiente de nuestras cepas, cuando se inician lluvias abundantes, que no sólo entorpecen las fenas, sino que llegan á podrir muchos racimos, y en todos empobrecen la calidad del zumo. ¡He aquí el último deplorable contratiempo sufrido por nuestra producción y nuestra industria vinícola en el presente año. La cosecha total se estima como menor que la del pasado en una cuarta parte; es decir, que ascenderá sólo á 160.000 hectolitros, ó sean unas 32.000 botas de 30 arrobas; y en cuanto á la bondad de los caldos se sospecha que, en gran parte, ha de dejar mucho que desear.

Las vendimias no han sido, pues, muy animadas en nuestros campos; bien es verdad que desde hace muchos años perdieron aquella alegría y aquellos atractivos, que transformaban los célebres pagos del término vitícola en copia real de la encantada y pintoresca Arcadia que nos describen los poetas. Poblábanse entonces las mil casitas que destacan su blancura sobre el frondoso verdor de los pámpanos que cubren las colinas siempre amadas de Baco con las dichosas familias á quienes tanta bendecida heredad permitía vivir en la holgura, y á veces en la opulencia. Cada almorzar era en aquellas dulces y templadas tardes del otoño un centro de gratísima reunión y de improvisada fiesta, en que rebotaba el júbilo y la franqueza propia de la vida rural. Mas hoy... ¡Quantum mutatus ab illo! como diría cualquier empedernido clásico.

Pero dejémoslos de églogas y de elegías; y digamos lisa y llanamente que el modo de ser de nuestra viticultura y vinatería ha experimentado, por fuerza de las circunstancias, cambios tan profundos, que merecen, en verdad toda la atención y el estudio de esos eximios economistas que, aunque siempre á posteriori, saben explicar con rara brillantez todos los fenómenos de la crematística. Aquí antes era una excepción el dar una viña á renta ó en mediería, y hoy ha venido á ser la regla general: aquí antes se verificaban casi siempre las operaciones de la vinificación en la misma viña y por el mismo propietario, y hoy son contados los que fabrican y almacenan su mosto, y el número de casas de recibo, ó sean establecimientos en el pueblo donde se compra la uva para pisarla, aumenta cada día hasta el extremo de que se calculan en unas doce mil botas las que anualmente se hacen por ese sistema. Qué influjo maléfico ó benéfico pueda ejercer todo esto en el porvenir de la que fué primera fuente de nuestra riqueza y de nuestra fama, no nos atreveremos á predecirlo, ni es cosa para tratada de ligero. Por el momento los dueños de viñas que ven depreciados su hacienda y sus productos, hasta un punto que ha causado ya la ruina de muchos, y amenaza la de todos, contestan á aquellos que pretenden consolarlos demostrándoles que es mejor lo que sucede, que no la completa pérdida de sus cepas, lo que el personaje de la comedia *D. Francisco de Quevedo*: «sí, mejor que si me ahorcan.» Y, sin embargo, algunos hay que ahorcados están hace largo tiempo.

Se nos dice á última hora que ha subido á cuatro reales y medio el precio de la arroba de uva; plástimamente para nuestros mayeños que no les queda uva que vender. —(De El Guadalete.)

SOBRE TRATADOS DE COMERCIO

Por su general importancia vamos á dar á continuación cuenta de un proyecto de mucho interés sobre el asunto que encabeza estas líneas.

Autorizado el gobierno por ley de Agosto de 1886 para prorrogar los tratados de comercio y conceder á Inglaterra el trato de nación más favorecida, viene obligado por el art. 2.º de la ley de 5 de Agosto del mismo año á nombrar antes del día 1.º de Enero de 1890 una Comisión que ha de informar acerca de la segunda rebaja de los derechos extraordinarios que tienen asignados algunas mercancías en el arancel, ampliando su estudio lo necesario para conocer la influencia que en la riqueza del país hayan producido los tratados de comercio y la conveniencia de derogarlos ó modificarlos.

Al mismo tiempo, la ley de presupuestos de 1889, impone al gobierno el deber de presentar á las Cortes en el año 1890, después de oír á las Cámaras de comercio, Corporaciones económicas del país etc., un proyecto de ley para resolver el trato definitivo que la bandera extranjera haya de tener en el tráfico y navegación entre la Península y sus provincias ultramarinas.

Comprendiendo el señor ministro de Hacienda que sería muy conveniente y oportuno, dada la semejanza de estas cuestiones, encomendar á dicha Comisión el estudio de ambas, publica en la *Gaceta* un real decreto nombrando los vocales de la referida Comisión, y señalando al mismo tiempo el objeto de sus estudios.

Hé aquí la parte dispositiva de este importante real decreto:

«Artículo 1.º En cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 2.º de la ley de 5 de Agosto de 1886 y 2.º de la de 6 de Julio de 1882, se crea una Comisión encargada de practicar una amplia información acerca de la conveniencia de realizar la segunda rebaja de los derechos extraordinarios que tienen asignados varias mercancías en el arancel de Aduanas, ampliándola en los términos necesarios para conocer la influencia que hayan producido los tratados de comercio en la riqueza del país, y la conveniencia de prorrogarlos, modificarlos ó abolirlos.

Esta Comisión estudiará también el trato definitivo que la bandera extranjera haya de tener en el tráfico y navegación entre la Península y sus provincias ultramarinas.

El art. 2.º se refiere al nombramiento de los vocales.

Art. 3.º La Comisión, que se instalará en el local del ministerio de Hacienda, quedará constituida nombrando por mayoría de votos su Presidente y dos Vicepresidentes antes del día 15 de Noviembre próximo venidero.

Art. 4.º La Comisión tendrá facultades, si lo estima necesario, para el desempeño de su cometido:

1.º Para redactar y remitir los respectivos interrogatorios á cuantas personas ó corporaciones estime oportuno.

2.º Para citar y oír á las personas que verbalmente quieran hacer cualquier clase de observaciones acerca de los puntos que han de ser objeto de resolución.

Y 3.º Para reclamar de las oficinas centrales ó provinciales los datos y noticias que estime pertinentes, y para dirigirse á las corporaciones y autoridades nacionales y extranjeras que considere oportuno.

Art. 5.º Se pondrán á disposición de la Comisión las conclusiones y votos particulares formulados en la Comisión de información agraria establecida por real decreto de 7 de Julio de 1887; los de la Comisión arrocera creada por real decreto de 20 de Julio de 1886 con las actas de las mismas y los antecedentes relativos á la reforma del arancel de aduanas y á la estadística del comercio exterior, que posee la Dirección general de Contribuciones indirectas.

Art. 6.º La Comisión formalizará su dic-

amen por escrito, y lo presentará al gobierno antes del 1.º de Enero de 1891.

Art. 7.º Se refunde en esta Comisión la que fué creada por real decreto de 7 de Enero de 1886 para el estudio de nuestras relaciones mercantiles y otros asuntos relacionados en el mismo.

Para formar dicha Comisión han sido nombrados los señores siguientes:

Subsecretario de Hacienda, director general de Contribuciones indirectas, director general de Hacienda del ministerio de Ultramar, jefe de la sección de comercio del ministerio de Estado, D. Buenaventura Abarzuza, senador; marqués de Aguilar de Campoo, senador y vocal de la Junta de aranceles y valoraciones; D. Salvador Albacete, diputado y vicepresidente de dicha Junta; duque de Almodóvar del Río, Diputado; D. Antonio Batanero, diputado; D. José María Alonso de Beraza, vocal de la Junta mencionada; D. Ricardo Becerro de Bengoa, diputado; D. José María Cornet, fabricante y vocal de la Junta; D. Fernando Cos-Gayon, diputado y vocal de la Junta; D. Antonio María Fabié, senador; D. José Ferrer y Vidal, senador, fabricante y vocal de la Junta; conde de Galarza, senador; D. Germán Gamazo, diputado; D. Segismundo Moret, diputado y agricultor; D. Federico Nicolau, diputado, comerciante y vocal de la Junta; D. José A. Planas, fabricante; marqués de Pozo Rubio, diputado y vocal de la Junta; D. Rafael Prieto y Caules, diputado, agricultor y vocal de la Junta; D. Joaquín López Puigecerver, diputado; D. Juan Rosell, diputado; D. Bonifacio Ruiz de Velasco, comerciante y vocal de la Junta; D. Juan Pallares y Pla, fabricante; D. Clemente Sánchez Arjona, senador y agricultor; D. Francisco Sepúlveda Ramos, vocal de la Junta; conde de Tejada de Valdosa, senador; conde de Torrealan, senador; duque de Veragua, senador y agricultor; duque de la Victoria, senador y vocal de la Junta, y un vocal secretario, que lo será un funcionario pericial del cuerpo de aduanas designado por el señor ministro de Hacienda.

Correo Agrícola y Mercantil

De Andalucía

Éscaras (Huelva) 16 de Octubre.—Con sumo gusto tomo hoy la pluma para participar que la vendimia toca á su término, habiendo estado muy animada la venta de uvas. Se ha pagado el fruto de la vid á 3, 350 y 4 reales arroba, precios satisfactorios para el vendedor, y no serán tampoco malos para el extractor, pues cuando se ha atrevido á abonar esos tipos es porque espera obtener beneficio.

Mucho celebraremos todos que así sea, que estos vinos sean muy solicitados y alcancen buenos precios, por cuanto la producción vinícola es la primera riqueza de este Condado de Niebla.

Las existencias de vinos de la anterior vendimia se han agotado.

Precios de los cereales: trigo, de 44 á 46 reales fanega; habas, de 34 á 36; maíz, de 32 á 34; cebada, de 25 á 26; garbanzos, de 70 á 110.

El aceite se detalla de 34 á 36 rs. la arroba.—B. M.

De Aragón

Huesca 17.—Faltando este año el principal artículo de exportación (el vino), por las causas que he expuesto en mis anteriores correspondencias, me limitaré á reseñar los precios de los cereales, harinas y aceites. Hélos aquí:

Trigo, de 15 á 16,15 pesetas hectólitro; cebada, de 6,10 á 6,68; avena, de 4,54 á 4,95; habas, de 6,90 á 7,75; judías, de 14,97 á 16,55; harinas de primera, segunda y tercera clase, á 31, 28 y 25 pesetas el saco de 100 kilogramos; aceite, de 8,31 á 8,71 el decáitro.—El correspondiente.

Longares (Zaragoza) 17.—La cosecha de cereales ha sido abundante; y á pesar de no haber dado principio á las operaciones de la siembra, los precios de los granos se sostienen con corta diferencia como al finar la recolección: trigo, de 25 á 26, y la cebada, con una pequeña subida, á 11 pesetas cahíz.

La cosecha de uva parece que satisface algún tanto á estos labradores, pues á pesar de ser corta (comparada con la de otros pueblos de la comarca), es el fruto excelente, con especialidad el de las pocas viñas sulfatadas, que aventajan en cantidad y calidad á todas las demás.

Preguntados algunos propietarios, su cálculo es que no llegará á recolectarse una media cosecha ordinaria ó regular.

La clase llamada blanca, abundante, y fruto inmejorable, habiéndose facturado algunas partidas para ese mercado á un precio bastante regular.—M. A.

Egea de los Caballeros (Zaragoza) 15.—No hay quien compre ni una hanega de trigo á ningún precio; de modo que los pobres que han recogido pequeña cantidad, ni con aquello pueden contar para nada; en cambio se lo llevan los acreedores sin precio alguno, para hacer más triste su situación.

La cosecha de vino ya le dije que es completamente nula por efecto del mildiu, y como se ha corrido la voz que D. Aquilino Frauca, de Tudela; por haber sulfatado tiene buena cosecha, todos estos viticultores se disponen á seguir el ejemplo de aquél para procurar salvar la cosecha en el año próximo.

Sin vino y con trigo, no habiendo quien compre, á pesar del bajo precio á que se cedería, excuso decirle el invierno que se espera por esta comarca de Cinco Villas.—F. B.

De Castilla la Nueva

Nombela (Talado) 15.—Se está terminando la vendimia en este pueblo, resultando la cosecha bastante regular, tanto en calidad como en cantidad.

La mayor parte de la uva se está llevando á Almorós donde la han estado pagando á 5 reales hasta hace dos ó tres días que ha sido tanta la gente que ha ido con ella que los acopiadores se han aprovechado de la ocasión y la han puesto á 4 rs.

También se está llevando á Escalona donde la pagan al mismo precio que en Almorós.

El tiempo ha refrescado bastante y ha llovido en abundancia; así que los labradores pronto principiarán á sembrar.

Las transacciones en cereales son ahora casi nulas, por lo que no anoto precios.—A. M. R.

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 17.—Hemos dicho en nuestra humilde y sencilla correspondencia que los vinos de esta zona vinícola, y muy especialmente los de esta localidad, que a diario manejamos, eran los primeros del mundo, considerados como vinos naturales sin mezcla ni compostura de ninguna clase, y como vinos de mesa.

Si nuestra afirmación era ó no cierta, la Exposición universal de París lo ha dicho de una manera, por cierto, bien clara y elocuente, dándonos la razón en todo.

Nadie, en esta localidad, que sepamos, había pensado mandar sus productos á la Exposición de París, tanto por los gastos que pudieran ocasionarse, cuanto por indiferencia imperdonable, que no tiene explicación, ni en este caso, ni en los demás parecidos.

Pues bien, el Comité ó junta de Madrid dice: que se encargó de mandar gratis á la Exposición, seis mil botellas (si mal no recordamos) y á última hora el Ayuntamiento y algunos viticultores, sienten el vacío que nuestra pereza nos había de reservar; entre las reflexiones que mediaron, el Ayuntamiento inspirado, como pocas veces, ofrece pagar de fondos municipales los gastos que se ocasionen en mandar los vinos al Comité de Madrid, y entonces, empezando por el señor Alcalde, César López, varios individuos del Ayuntamiento y los viticultores que había reunidos, tomaron las botellas las llenaron de sus vinos, y sin ningún aparato las mandaron á Madrid.

No había toda la seguridad de un triunfo completo, porque las persistentes lluvias de otoño hicieron que la uva no estuviera bien sazónada y como la vendimia fué tarde, al mandar el vino, se hallaba aun en las madres, ó cascos, sin estar hecho del todo, y por consiguiente, sin el asiento y preparación que para el caso se requería.

Pues bien, y á pesar de tan desfavorables condiciones y confiando sólo en la rectitud del Jurado de 22 *expertos*, se han premiado veinte en esta forma: dos con medalla de oro; 14 con medalla de plata y 4 con medalla de bronce y los dos que faltan, creemos sea equivocación de periódicos, por fabricar siempre excelentes caldos.

Ahora bien, si esta calificación ó premio han obtenido 20 expositores, siendo igual, precisamente igual todo el vino de la población, ¿no podemos decir que nuestros vinos de mesa, son como los primeros del mundo? ¿Si! ¿Nos hemos equivocado al afirmar así en nuestras correspondencias? ¿Tampoco!

Luego sólo nos resta dar afectuosas gracias al Jurado todo, á su digno presidente, Sr. Marqués de Muela y al tan conocido é inteligente Sr. Avenas por el celo, desinterés y rectitud que han demostrado en el desempeño de tan delicado cargo.

EXPOSITORES PREMIADOS

Con medalla de oro.

D. Ramón Redondo y D. José Rodríguez.

Con medalla de plata.

D. César López.—D. Luciano Ramírez.—D. Isidoro Delgado.—D. Benito Simón.—Don Faustino Lustras.—D. Ricardo Martín.—Don Manuel Ramos.—D. Santos Manfiez.—Don

Federico Simón.—D. Juan Escribano.—Don Nicolás Carrillo.—D. José Parras.—D. Manuel Jiménez.—D. Tomas Cisneros.

Con medalla de bronce.

D. Damaso Martín.—D. Enrique Monedero.—D. Manuel María Parras.—D. Victor Quirós.—R. M.

San Clemente (Cuenca) 17.—Puede decirse esta ya terminada la vendimia, efectuada con magnífico tiempo y tan en su punto de madurez la uva que hasta los gauchosnes ó cencerones, como aquí decimos, han podido aprovecharse en las bodegas sin tener que apartar ninguno.

El rendimiento de las viñas ha sido mucho mayor de lo que se esperaba, lo que ha venido bien á los compradores de uva, de los que el Sr. Brufau, que habrá hecho de 8 á 10 mil arrobas de vino, comenzó á pagarla á 4 reales arroba de negra y á 2 1/2 de blanca, y el Sr. Castaños, que elaborará unas 20 mil arrobas, solo ha pagado la blanca á real y medio, la negra á igual precio que el Sr. Brufau, sin que les haya faltado otra cosa que locales donde poder colocar la mucha que aún les vendían y que los cosecheros han tenido que pisar en sus bodegas, porque aquellos ya habían llenado sus locales.

Se calcula que se haya elaborado unas 200 mil arrobas de vinos, tintos en su mayoría, con buen color por ser la uva negra de la llamada cencibel, y se cree resultará con las demás buenas condiciones por haberse hecho, como ya dije anteriormente, en todo su punto la vendimia.

Quedan muy pocos vinos de las anteriores cosechas que se venden de 12 á 14 rs. arroba.

En los trigos caudales poco movimiento; el precio á que se vende es de 31 rs. fanega. Ayer llovió algo y hoy ha amanecido nublado, esperando lluvia más para que se otone bien la tierra y poder sembrar en buenas condiciones.—E. S.

De Castilla la Vieja

Tudela de Duero (Valladolid) 15.—Mi ausencia de esta me ha impedido participar algunos noticias con anterioridad y que hoy, aun siendo escasas comunico á Ud., esperando sean más precisas en mis cartas sucesivas.

Después de las heladas, que algún perjuicio han causado en estos viñedos, tenemos tiempo de lluvias favorable para la siembra y nada perjudicial al fruto pendiente, si sobrevienen algunos días de sol claro, hasta que se dé principio á la recolección de la uva, que será del 40 en adelante.

Como tengo anunciado en mis últimas, la cosecha de blanco será mala, así como la de tinto promete ser regular.

Efecto de las existencias algo crecidas en esta época, y la dificultad que hay de añejar en esta bodega, han descendido los precios un real en cantara, que hoy se paga á 8 reales el blanco y 10 el tinto, continuando la extracción animada por parte de los cargadores burgaleses que se presentan en Julio y no se ha cortado el hilo hasta la fecha.

El trigo y los demás artículos, sin variación en los precios señalados últimamente.—A. P. de V.

Santander 15.—Los arribos de todas clases han sido activos durante la semana, no así los negocios que continúan muy paralizados.

Harinas. Completa calma reina en nuestra plaza, lamentando la escasez de ventas, a pesar de estar dispuestos los tenedores a ceder de 14 á 14 1/2 rs. arroba las elaboradas con piedras, y de 16 á 16 1/2 las de rodillo. Contrasta con esta paralización la llegada del extranjero de 390 sacos de harina que desde Amberes condujo el vapor *Gauss* para el consumo de la plaza.

Se han embarcado para la Península: 410 sacos por vapor *Santoña*, para Castro; 318 idem id., *Mosca*, para Ribadesella; 277 idem id., *Lou*, para Santoña; 265 idem id., *María Gertrudis*, para Gijón; 12 id. id., *Norte*, para Muros; 768 idem id., *Cabo Quejo*, para Almería; 563 idem id., *Itálica*, para Vigo.—2.662 sacos en junto. Y para América, 3.191 sacos por el vapor *Gallego*, y 2.566 idem id., *Carolina*. Total de sacos, 5.767.

Del *Gallego* van destinados á la Habana 1.848 remitidos por tres expedidores, 709 para Cienfuegos, también de tres remitentes, y 634 para Santiago de Cuba de dos facturas.—El correspondiente.

Gumiel de Mercado (Burgos) 15.—Con motivo de haber estado ausente una temporada, no he comunicado á Ud. noticias agrícolas; mas hoy al ver la paralización que viene observándose por espacio de dos meses en la salida del vino de este pueblo, no puedo menos de hacerlo para manifestar á Ud. y lo haga público en su periódico, que en esta localidad existen por falta de extracción muchos miles de cántaros de vino de buena y regular calidad, y sus dueños desean darlo

salida á 9 ó 10 reales, que es el precio más alto que ha habido últimamente, con especialidad estos días atrás en que un comisionado hizo unos 4.000 cántaros a elegir á 10 rs., y lo más inferior lo pagaba á 9, y de consiguiente estos propietarios a pesar de la infima cosecha que en general ha de hacerse en España, cederían sus vinos á los indicados precios por la escasez de recursos con que cuentan para atender á sus múltiples necesidades.

Se está haciendo la vendimia en los pueblos próximos, y en éste se empezará mañana día 16. Se espera coger una mitad ó algo más del año pasado, cuando se haga el aforo pondré á Ud. al corriente de lo que se haya recolectado. El tiempo se nos ha presentado ahora lluvioso, bueno para empezar á sembrar, pues hasta la fecha no se había tirado un grano.—El correspondiente.

De Extremadura

Santa Marta de los Barros (Badajoz) 15.—Ha ya tiempo debí escribirle, pero ausencia ineludible me lo impidió.

Hay ya de regreso, le participo que últimas las operaciones de recolección es la cosecha en general muy mediana, y esto unido al escaso movimiento por un lado y á la tributación exagerada que exige el Estado, por apremiante manera, contribuye todo á dar un aspecto de sombría desanimación á la localidad, huyendo como por encanto de la misma aquellos flotantes elementos de recreo que allí se estacionan donde abundan la espasiva largueza y circula la moneda.

Ya hoy se disponen de nuevo los labradores á la siembra, anhelando que el otoño sea mejor que hasta el momento actual, y que abriendo su seno las nubes prodiguen á la tierra la humedad necesaria para la mayor facilidad del laboreo.

Dios haga por que el año próximo colme tan legítimos deseos, y que el gobierno, penetrado una vez más de la imperiosa necesidad de legislar en pró de la clase labradora tan honrada como abatida, ven claro, y ampliando el sistema tributario, hoy deficiente, haga que concurran al sostén de las cargas del Estado cuantos obtienen utilidades evidentes; así lo demandan á una la conciencia y el derecho.

Para concluir, haré presente que el trigo se cotiza de 9,25 á 9,50 pesetas fanega; la cebada, á 4,25; la avena, á 2,50 y 2,75; habas, á 7 y 7,25; y los garbanzos, á 15 pesetas los dueros y 20 los blandos.—M. R.

De Navarra

Mañera 15.—Se ha dado principio á la vendimia en esta localidad. Hasta la fecha poco se ha vendimiado, pero lo poco resulta verde, marcando una graduación de azúcar de unos 12 grados por regla general. Hay uva, sin embargo, que tiene 14 grados, y dada la frescura que presenta la hoja, no dudo que favoreciendo el tiempo aún mejoraría en riqueza sacarina; pero como el tiempo aveza y los racimos obstentan suma abundancia de granos excesivamente apretados, se hacen temibles las humedades de otoño que de ordinario se presentan por esta zona; así que aunque convencidos de que el fruto puede mejorar, temerosos de que la podredumbre cunda si dá el tiempo húmedo, todo el mundo se ha decidido por dar comienzo á la vendimia la semana entrante, siguiendo á los pocos que dieron á medinas de la presente.

En general la cosecha será buena, y esta calidad subirá de punto teniendo en cuenta lo mermada que resultará en otras localidades, donde las enfermedades criptogámicas por una parte y por otra los pedriscos se han ensañado, sin que á las primeras se les haya puesto dique alguno; porque si por ensañamiento ha de ser, sin el tratamiento de la mezcla cupro-cálcica a las viñas, hoy nos veríamos con tres cuartas partes de cosecha menos en este término municipal y la restante de infima calidad, según se deduce de lo que se ve, les sucede á las viñas que no han sido tratadas ó si han sido inoportunamente, viñas del mismo término municipal y de idénticas condiciones á las demás. Debe, pues, estar fuera de duda para todo el que tenga ojos que la mezcla cupro-cálcica (y hablo de ella porque aquí no se usa otra), ha salvado los viñedos que han sido tratados preventivamente, sin que por esto quiera decir que el remedio haya salvado por completo de todos ellos el fruto que en un principio mostraron; pero no cabe duda en momento que sin el tratamiento oportuno, en la mayoría de los municipios de la zona, no habría hoy un sarmiento, pues cualquier cosa podría llamarse menos sarmiento lo que la cepa ostentase, y dicho está que aún habría menos racimos de uva; me refiero á este término.

Las existencias de vino reducidas en esta localidad; no sé si llegan á 10 cubas las que quedan por vender. Los precios fluctúan entre 12 y 13 rs. cántaro.—El correspondiente.

* Estella 16.—La cosecha de uva es muy corta en el término de esta ciudad, efecto del mildiu y de otras plagas.

Los propietarios que han sulfatado obtendrán algo más de la mitad de un año ordinario; los demás muy poco y algunos casi nada.

En la primavera próxima es de presumir no quedará ni una viña sin ser rociada preventivamente, como Ud. viene aconsejando.

El vino se cotiza de 11 á 12 reales cántaro (11,77 litros.)

Los cereales como sigue: trigo, á 18 reales roba; cebada, á 9,50; avena, á 7; habas, á 16. —Un suscriptor.

* Peralta 16.—De este término puedo asegurarle que sólo vendían los que atendiendo sus sanos consejos aplicaron preventivamente á los viñedos la salvadora mezcla cuprocálcica, que ha triunfado en toda la línea.

Aquí hemos defendido la principal cosecha de la comarca unos 10 ó 12 propietarios. —Un suscriptor.

* Olza 16.—Merced á las lluvias que se iniciaron á principios de mes y que continúan á intervalos bastante frecuentes, se está haciendo en esta zona una magnífica siembra, primera etapa y fundamento de la cosecha venidera.

El precio del trigo ha mejorado un poquito en estos últimos días, pero dista mucho de ser remunerador de lo que cuesta el producirlo; y aquí más que en otras partes, puesto que la generalidad de las tierras tienen que prepararse previamente á punta de laya; veremos si el nuevo gobierno, que según síntomas, no tardará en sustituir al actual, tiene mejores entrañas y nos protege.

En mi comunicación de 30 de Agosto decía a Ud. que las viñas tratadas preventivamente con el sulfato de cobre, ostentaban hermosos racimos é inspiraban grandes esperanzas, y aquellas esperanzas van á realizarse, pero tan solo en las que al tratamiento ha acompañado un cultivo esmerado ó intensivo; pues en las descuidadas, no sé si sofocadas por la hierba ó otra causa, mermó mucho el fruto durante los intensos calores y sequía del mes de Septiembre; y me he convencido tanto más, de que el cultivo es parte principalísima en el asunto, cuanto que viñas así cultivadas y sin que hayan percibido ni un átomo medicinal, están muy regulares.

De manera, que yo clasificaría las viñas en esta forma:

Primera clase. Viñas cultivadas esmeradamente y tratadas á tiempo.

Segunda. Viñas no tratadas con el sulfato y bien cultivadas.

Tercera. Viñas tratadas y mal cultivadas.

Cuarta ó centésima. Las no tratadas y mal cultivadas. —El correspondiente.

De Valencia

Castellón de la Plana 16.—Todavía el que se llega á visitar los andenes de este muelle, puede orientarse del grandísimo movimiento vinícola de esta región en los dos meses que desde primeros de Agosto han transcurrido. La cosecha fué mas que mediana; la clase, excelente. Las uvas se compraron todas; los vinos acaban de expedirse. Dentro de quince días no quedará en toda esta región un trapito una cuba de vino. Lo mismo pasa en todo este reino de Valencia; la exportación ha sido febril, y en dos meses quedará entregada toda la recolección de vinos.

Las uvas aquí empezaron aún verdes á cortarse á 6 y 7 reales arroba de 36 libras, pero á medida que el tiempo afianzaba la calidad, el precio fué en aumento y se llegó á pagar á 8 y 9 rs. arroba, cuando en el para licor señalaban 16 y 17^o dulce los mostos. Así es que gran número de casas de Benicarló y la de Boula, de Reus, acapararon las de superior grado para la elaboración de mistelas, que según tengo entendido, quedaron satisfechos por el excelente producto que les resultó.

La casa Joaquín Pajol, de Tarragona, la de Guipile y otras de aquella provincia, han hecho fuertes acopios de uvas y vino, y á esta gran extracción se debe que hoy apenas si hay ya á la venta cantidad alguna de vino.

Lo que pasa en Cataluña es incomprendible. Un país donde la cosecha ha sido nula en general y según las revistas de aquellos mercados, no le es posible al propietario realizar la poca cosecha que ha reunido, á precio alguno. Yo opino que esta situación no es duradera, yo creo que una vez agotadas las partidas que de este reino han recibido las casas de allí, no tendrán otro remedio que entrar franca y resueltamente en la compra de los vinos catalanes, y para entonces es segura una buena venta, si bien no deben olvidar aquellos propietarios que los fabulosos precios de otras épocas es difícil que vuelvan, y así comprendiendo el país valenciano, hoy obran en poder de estos cose-

cheros, el producto de sus ventas cuantos tuvieron el buen tacto de no extremar los precios.

Acaba de recogerse la cosecha de la algarrroba que ha resultado floja también en cantidad y mediana en calidad.

Se espera una regular cosecha de naranja, y si los precios son regulares, de ella se hará mucho dinero en esta región. —El correspondiente.

* Requena (Valencia) 14.—Tengo el gusto de participar á Ud. que el tratamiento de fumigación de azufre en el invierno y sulfatado en verano, ambos usados con oportunidad, han dado nueva vida á estos viñedos, volviendo á renacer la calma en el ánimo de los viticultores, que creían ya perdida esta riqueza la más importante por cierto en este país.

Los que han seguido dichos tratamientos con perseverancia, ven hoy sus plantaciones sumamente desarrolladas; el fruto ha sazonado con mucho sobre los demás no tratados (estos perdidos) y las clases resultan muy superiores, si bien la cosecha mermada, debido á lo mucho que padecieron en general en estos últimos años, y en particular al abandono de muchos viticultores que no han creído en la eficacia de estos remedios hasta que no han tocado los resultados.

Así que los viñedos de este país han recobrado su antiguo esplendor en este año, debido también á que el verano ha sido muy seco y el fruto ha adquirido cantidad de azúcar suficiente para su debida fermentación.

Por esta razón es grande la demanda y movimiento que se observa en esta comarca, siendo los precios de 10 rs. arroba con brisa y 11 embagillado. —L. P.

De Vascogadas.

Vitoria 14.—El mercado del día 10 ya no estuvo tan concurrido como los del mes de Septiembre, debido sin duda á estar ocupados los labradores en la faena de la sementera. Esta operación se hace en buenas condiciones, pues reina temporal húmedo.

Los precios de los cereales han mejorado algo, especialmente los de la cebada y trigo, saliendo de este último grano poca cantidad á la venta, sin duda por su baja cotización. He aquí la que ha regido en el último mercado:

Trigo, de 33 á 35 rs. fanega; cebada, de 18 á 20; avena, de 8 á 11; habas, de 28 á 30; harinas de primera, segunda y tercera clase, á 14, 13 y de 11 á 12 rs. la arroba respectivamente; buyes cebados, de 19 á 20 rs. el rolde, ó sean las 10 libras en limpio; cerdos gordos, de 42 á 44 rs. la arroba en vivo. —A. P. de V.

NOTICIAS

De La Rioja, diario de Logroño:

«El aspecto que presentan los viñedos del término, así como los de los pueblos colindantes es por demás triste y desastroso, únicamente hacia la parte de Fuenmayor y en alguna viña sulfatada á tiempo se vé uva; en las demás ni sarmiento.

Noticias son estas asaz desconsoladoras, que debemos á los que con motivo de la operación de deslinde del término municipal, han tenido que recorrer el campo estos días.

Y no es lo grave lo que hoy pasa, con ser tan triste, sino cómo se las vá á componer el viticultor para todas las operaciones del año, incluso comprar sulfato en la época y sulfatar, y por añadidura pagar la contribución, si no tiene un céntimo ni quien se lo dé?

Meditación requiere el caso.» Y que de la meditación, añadiremos nosotros, resulte algo práctico para auxiliar al arruinado viticultor.

¿Es justo en primer lugar, que éste satisfaga la contribución por unas utilidades que no ha tenido?

¿No es acaso de absoluta necesidad que el gobierno proteja de modo eficaz la campaña contra las plagas criptogámicas que están matando la principal riqueza nacional?

En los partidos de Ateca y Calatayud se cotizan las uvas de 8 á 11 rs. arroba, según pueblo y clase.

En Almorós y Escalona (Toledo), se detalla dicho fruto de 4 á 5.

En las Riojas los precios más generales hasta ahora fluctúan entre 7 y 8.

En la región valenciana es activísima la demanda de mostos, siendo ya considerable la cantidad que ha adquirido el comercio á buenos precios.

Las casas catalanas han hecho fuertes acopios en las provincias de Castellón, Alicante y Valencia.

Escriben de Barbastro:

«Según noticias que recibimos de los pueblos comarcanos, donde se está verificando la vendimia, los efectos desastrosos de las enfermedades parasitarias que han atacado

la vid, corroboran en un todo nuestros tristes vaticinios.

«La cosecha del vino en aquellos es completamente nula, y aseguran los más antiguos labradores, que no han visto otros resultados iguales.

«Conocemos vinicultor, que casi todos los años ha cosechado de 400 á 500 hectólitros de aquel caldo y este, no es exageración, ha tenido 25 kilogramos de uva. Con esto está dicho todo.

«El invierno que espera á la clase agrícola de esta comarca, es tan aflictivo como desconsolador.»

El temporal de lluvias ha sido general en esta semana. Estas aguas favorecen la sementera, pero perjudican la recolección de la uva.

La feria de Zafra (Badajoz) ha estado muy animada, habiendo concurrido gran número de ganados, especialmente de cerda, que se ha vendido á precios muy altos.

En la comarca de Reus han conseguido las uvas los siguientes precios medios: negras: á 6,57 pesetas quintal (41,50 kilos); blancas, á 4,50, mezcla de negras y blancas, á 5,16.

Según vemos en varios periódicos, el ministro de Fomento ha sometido á la aprobación del Sr. Sagasta un plan encaminado á conjurar la crisis agrícola y obrera, el cual desarrollará en varios decretos y proyectos de ley que se refieren á la construcción de edificios afectos á la instrucción pública, á favorecer el desarrollo de la minería, á la creación de granjas agrícolas, á la concesión de auxilios á la agricultura, á la construcción de la red de ferrocarriles secundarios, á la terminación de carreteras y á la conclusión de las obras de puertos canales y pantanos.

Se trata de celebrar en Málaga una gran asamblea nacional con objeto de deliberar sobre la rebaja y unificación de las tarifas de ferrocarriles.

Ha sido nombrado director interino del Instituto Agrícola de Alfonso XII, el catedrático de dicho centro D. Miguel Ortiz Canavate.

En Beaume (Francia) se pagan las uvas de los buenos viñedos á un franco el kilogramo por lo menos.

En las demás comarcas de la Borgoña no es inferior la estimación del rico fruto de la vid.

Precios corrientes en el mercado de Calatayud:

«Trigo, de 12 á 12,50 reales medio; centeno, de 7,50 á 8 id. id.; cebada, de 6 á 7 idem; cañamones, de 10 á 12 id.; habines, de 7,50 á 8 id.

Harina para fuera de la ciudad: de primera, á 108 rs. la saca de 100 kilos; de segunda, á 100 id.; panadera, á 104 id.

Para dentro de la población: en fábrica, 10 reales menos por sacas de 100 kilos; en almácen: harinas, de primera, á 16 rs. arroba; de segunda, á 15 id.; salvados, á 3,50 reales medio; meudillo, á 4 id.; tástara, á 3 id.; cabezuela, á 7 id.

Aceite, á 43 rs. la arroba.»

«Y luego se dirá que la emigración española no obedece á verdadera necesidad!

Escribe La Unión Mercantil, de Málaga:

«Ayer llegó el vapor francés Burgundia, que cargará hoy numerosos emigrantes para Chile, los cuales pasan desde hace días la mayor parte del tiempo en la Cortina del Muelle en frente de la casa del consignatario de dichos vapores.

Ayer presenciábamos una escena triste:

Un hombre de aspecto lastimoso sufrió un desmayo, siendo conducido por los guardias de vigilancia que prestan servicio en aquel punto en casa del consignatario, donde fué socorrido.

En los grupos se decía que el desmayo que sufrió provenía del hambre.

En la población fueron socorridos varios emigrantes con diferentes cantidades, para ayudarles á esperar la llegada del vapor, pues todos se encontraban en la más espantosa miseria.»

A las familias de emigrantes que se dirijan á la Isla de Cuba para la colonización agrícola, se les darán las siguientes facilidades:

Vinje gratis, viviendas, veintiséis fanegas de tierra, aperos de labranza y animales domésticos.

Sigue propagándose la filoxera; la invasión es lenta, pero constante.

De las raíces de vides que hasta ahora lleva examinadas el ingeniero agrónomo de la provincia de Córdoba, D. José Arce Jurado, resulta que se encuentran atacadas de filoxera las plantas del viñedo que pertenece á la fin-

ca denominada Maleno, que se halla situada en la sierra y en término de Castro del Río.

También en Montilla ha sido encontrado en los últimos días el terrible parásito.

En Salamanca se han contratado 1.500 fanegas de trigo nuevo á 31 reales, tipo que acusa firmeza en aquella plaza.

En Haro se cotiza dicho grano de 32 á 36, y en Nájera, de 35 á 37, precios que revelan pequeña alza.

En Segovia se cede de 30 á 33, cotización más que ruinosa para el pobre labrador; en Toro, á 32; en La Bañeza, á 33, y en Avelal, de 34 1/2 á 35.

Desde que se abrió la Exposición Universal, se consumen en París al mes cerca de tres millones de arrobas de vino.

Un delegado del ingeniero agrónomo de la provincia de Córdoba se encuentra examinando los viñedos de Montilla y según parece son varios los puntos de dicha sierra, donde ha sido por desgracia reconocida la existencia de la filoxera.

Con el título de «Centro agrícola é industrial» se ha constituido un casino en Sanlúcar la Mayor, que deseáramos tuviera muchos imitadores en todas las localidades.

Se ha dado orden á las administraciones subalternas, para que investiguen los montes que tiene el Estado en las respectivas demarcaciones, á fin de proceder á su enajenación.

Noticias de Falset (Tarragona):

Están ya recogidas y limpiadas y de depositadas en los graneros, las avellanas, que apenas tienen precio, y eso, con la poca cosecha que ha habido, motiva que los propietarios no estén muy contentos, porque todo les va fatal; carencia de fruto y poco precio. Terminada la recolección de la vendimia, veremos si entonces tiene subida, aunque lo dudo.

La recolección de la uva está en su apogeo esta semana, pues á causa de la poca cosecha este año no durará muchos días. El precio máximo que se ha comprado es á 32,50 pesetas las 10 arrobas, la carga, y el precio mínimo ha sido á 25 pesetas.

Hay una porción de propietarios que ni siquiera han llevado las portaderas á las viñas; tanta ha sido la pérdida, que muchas familias no tendrán para pasar el año y por ende, no podrán cultivar las tierras y muy mal les vendrá pagarlas contribuciones. Creo se está terminando un expediente para ver si el Gobierno condona las contribuciones de los propietarios tan visiblemente castigados por el mildiu.

Nos escriben de Antequera que el 20 por 100 de las fincas de aquella ciudad están desahucadas, contribuye mucho á este resultado no sólo la emigración de muchos trabajadores, sino también la circunstancia de que no pocas familias conocidas trasladan su residencia á otras poblaciones, trasladándose en Sevilla, Málaga y diversos puntos, por la crisis que desde hace tiempo atraviesa Antequera.

CAMBIOS

sobre plazas extranjeras.

DÍA 18

Paris á la vista.....	2 85
Paris 8 djs.....	2-70
Londres, á la vista (lib. ester.) plas. ..	25 98
Idem 8 djs (idem) id.....	25 95
Idem á 60 djs (idem) id.....	00 00
Idem á 90 djs (idem) id.....	25-68

LLamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los viticultores, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el agrio y ácido de los vinos.

¡¡Gran descubrimiento!!

PARA VINICULTORES, TABERNEROS

Y COMERCIANTES EN VINOS.

EXPOSICION DE PARIS

La gran dificultad en la enología, no es fabricar los vinos, que esto mal ó bien cualquiera lo hace, sino en que salgan buenos y evitar se tuerzan luego, vuelvan, avinagren, conservándose bien aunque vinjen; y, sobre todo, una vez averidos, reconstituirlos haciendo que sean potables y vendibles. Estos problemas de grandísima importancia en fabricación y comercio de vinos, están resueltos sencillamente con las nuevas fórmulas preservativas núm. 1, para fabricar y conservar; y con la del Restaurador núm. 2, para en caso de avería en vinos mal fabricados, flojos ó defectuosos; corregirlos eficaz, rápida, fácil y prácticamente, sin yodo, drogas ni específicos engañosos. Somos depositarios en España, y lo ponemos á disposición y alcance de todos. Para explicaciones

Dirigirse por carta á J. LOPEZ Y COMPAÑIA.

Calle de San Miguel, 21, dup.º principal, izquierda. Madrid.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

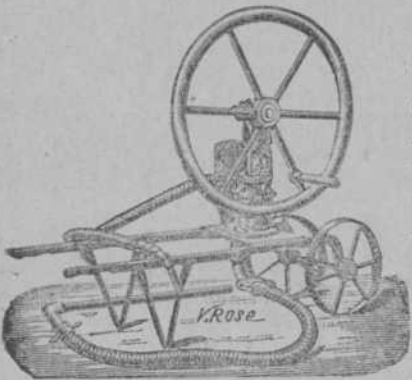
Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos. El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, Prensas para vino y aceite, Filtros y toda clase de artículos para almacenes de vinos, ARADOS, Trilladoras, Segadoras, Aventadoras y Cribas para la limpia de cereales, Corta pajas, Desgranadoras de maíz y Aparatos para la destilación de vinos, orujos, frutas, etc., y para la rectificación de alcoholes. Tijeras para injertar, vendimiar y podar.

Catálogos gratis a quien los pida.

PLANTAS DE GARNACHA TINTORERA

Esta variedad de vid, la más tinta y la más apreciable por su precocidad y notable producción, es también la más resistente al mildiu y demás enfermedades criptogámicas. Es apropiada para terrenos medianos y de infima calidad, y puede adquirirse dirigiéndose a D. Jose Damián Capis (por Jativa y Bellús) calle Nueva, 4.—Puebla de Rugat, a los precios siguientes:

Sarmientos sencillos	Barbados de un año	Barbados de 2 años.
Pts. — Cts.	Pts. — Cts.	Pts. — Cts.
5	10	15
12	22	32 50
22 50	40	60
40	70	100
30	»	»
40	»	»

Garnacha tintorera, cien plantas.
Idem id. doscientas cincuenta.
Idem id. quinientas.
Idem id. mil.
Aramón tintorero, propio para terrenos de 1.ª calidad y esmerado cultivo, el millar.
Vides americanas y Riparia legítimas procedentes de semilla, id.

Los precios anteriores se entienden puestas las plantas sobre wagón en la Estación del Ferrocarril y facturadas a pagar en la de destino, garantizando su legitimidad y acompañando a cada remesa guía Sanitaria por duplicado.

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA
Gran Establecimiento de Arboricultura y Floricultura
DIRECTOR PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Contratista de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.—Proceder de la Asociación de Agricultores de España.
Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidad para la formación de jardines y parques.
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.—Arboles maderables, de pascos y adorno.
Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y a precios económicos.
VIDES AMERICANAS
de producto directo y para ingerir.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas ferreas de España.
Se envía el catálogo de este año gratis por el correo a quien lo pida.
Representante en Madrid: La Reforma Agrícola, Claudio Coello, 50.

PARSONS, GRAEPEL Y STURGEON
(Antes Parsons y Graepel.)
Almacén: Montero, 16.
Depósito: Claudio Coello, 43
MADRID
Sucursal en Valladolid. Acera de Recoletos, 6.
Idase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

ABONOS MINERALES
de la Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra
Dirección: Madrid, Pericados, 35. 1.ª y provincia de Málaga Fuente-Piedra.

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PUESTOS EN CUALQUIERA ESTACION DE FERROCARRIL O PUERTO DE MAR DE ESPAÑA.

ABONOS COMPLETOS

- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, a 32 pesetas los 100 kilogramos.
NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., a 32 pesetas los 10 kilogramos.
NUM. 3.—FOSFATADO para caña de azúcar, maíz y forrajes, a 30 pesetas los 100 kilogramos.
NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, a 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
NUM. 5.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cáñamo, plátanos, legos y arroz, a 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales a 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICIÓN de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fábrica Dr. D. Laureano Calderón, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.

Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos último durante el año.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTÍFICO

SERRANO, 4, MADRID

Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la

Explotación del orujo de uva

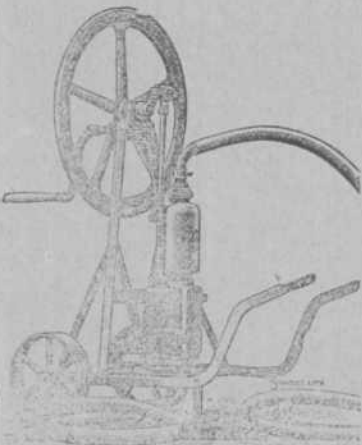
extrayendo el tártaro y el aguardiente.

Opúsculo sobre las plagas DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis crownrot, blak rot, dry rot, ma negro, podredumbre, dadospodium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, decano y catedrático de la facultad de Farmacia de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico-municipal de Madrid.—Dirigir los pedidos a casa del autor, calle Calderón de la Barca, número 2 duplicado, Madrid.—Precio: una peseta

BOMBA

MAGNUMBONUM



para trasiego

JULIUS G. NEVILLE

11, Plaza Palacio, Barcelona

6, Puerta del Sol, Madrid

Precio de las BOMBAS

Con 2 metros tubo aspiración de espiral, 4 metros tubo de impenetración, enlaces recipiente colados
4.000 litros. pesetas 225
6.000 " " " " 275
8.000 " " " " 350

Esta BOMBA excede a todas otras por solidez, duración y cómodo manejo.

Bocoyes y Pipas

de todas clases para vinos y aguardientes.

De venta en Santander, casa de D. Joaquín Conde Terán.
También se alquilan a precios convencionales.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
Fundados en 1854.19, Calle de Campo Sagrado
ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO
BARCELONA

Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria e instalaciones completas según los últimos adelantos para

Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vin s.

Maquinas de vapor, Motores a gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas

VALLS.—Campo Sagrado

BARCELONA

Teléfono núm. 595.

Crónica de Vinos y Cereales

AÑO XII

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de maquinarias, abonos, insecticidas, etcétera, pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Suscripción. En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Oficinas: calle de Ferraz, núm. 54, principal.

Casa Appert (fundada en 1812.)

Conservación y mejora

DE LOS VINOS

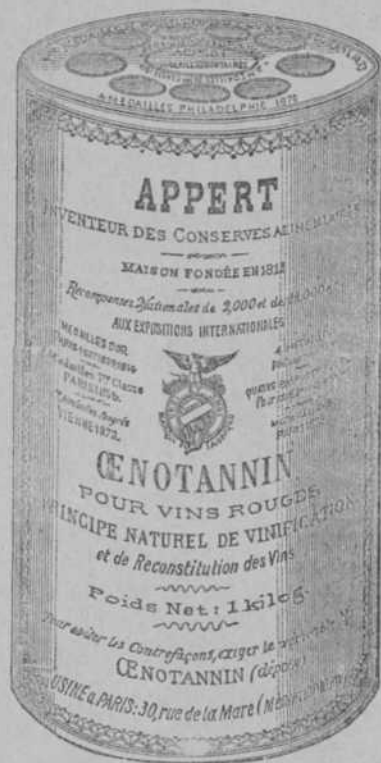
POR

EL ENOTANINO

Principio natural de la vinificación y para la reconstitución de los vinos, y de uso tan fácil como los clarificantes.

El uso del ENOTANINO es sobre todo favorable a la tina. Basta echarlo poco a poco y por copas sobre la uva antes de la fermentación.

Para mejorar los vinos, hacerles más firmes y más subidos, manteniéndolos inalterables y de buen gusto; para rejuvenecer los nuevos y conseguir tengan mejor mercado; para facilitar las clarificaciones, disminuyendo a la vez el volumen de las heces é impedir que los vinos pierdan su color.



	Kilo	Francos
ENOTANINO para vinos tintos.	9	
— para vinos blancos y vermouth.	12	
— para vinos de champagne y otros espumosos	15	

Se envían prospectos libres de porte a cuantos los piden.

ICHEVALIER-APPERT

30, rue de la Mare (Ménilmontant), PARIS

UTENSILIOS VINÍCOLAS

Alambiques y Aparatos de todas clases.
Clarificantes para vinos.

CARLOS HAUPOLD

7, Alameda de los Tristes, 7. MÁLAGA

A LOS

Cosecheros de vinos

Desacidificador, para quitar el agrio. Conservador de los vinos sustituyendo al enyesado. Clarificantes energéticos é inofensivos. Colorantes naturales de la uva. Aromas y esencias de todas clases. Formularios é instrucciones para elaborar y mejorar vinos y licores. Arados legítimos y servicio a Méjico con trasbordos en Habana.

Pedir prospectos con sello de 15 céntimos al Administrador de La Revista Vinícola, Dauzas, 5 y 7.—Zaragoza.

Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

LINEA DE LAS ANTILLAS, NEW-YORK y VERACRUZ.—Combinación a puertos del Atlántico y puertos N. S. del Pacífico.

Tres salidas mensuales, el 10 y 30 de Cádiz y el 20 de Santander.

LINEA DE COLON.—Combinación para el Pacífico, al N. y S. de Panamá y servicio a Méjico con trasbordos en Habana.

Un viaje mensual saliendo de Vigo el 25, vía Puerto Rico, Habana y Santiago de Cuba.

LINEA DE FILIPINAS.—Extensión a Ilo-Ilo y Cebú y combinaciones al Golfo Pérsico, Costa oriental de Africa, India, China, Cochinchina y Japón.

Trece viajes anuales saliendo de Barcelona cada 4 viernes a partir desde el 11 de Enero, y de Manila cada 4 sábados a partir del 5 Enero.

LINEA DE BUENOS AIRES.—Un viaje cada dos meses para Montevideo y Buenos Aires, saliendo de Cádiz a partir del 1.º de Septiembre.

LINEA DE FERNANDO POO.—Con escalas en las Palmas, Río de Oro, Dakar y Monrovia.

Un viaje cada tres meses, saliendo de Cádiz.

SERVICIOS DE AFRICA.—LINEA DE MARRUECOS.—Un viaje mensual de Barcelona a Mogador, con escalas en Málaga, Ceuta, Cádiz, Tánger, Larache, Rabat, Casablanca y Mazagán.

SERVICIO DE TÁNGER.—Tres salidas a la semana, de Cádiz para Tánger los domingos, miércoles y viernes; y de Tánger para Cádiz los lunes, jueves y sábados.

Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, a quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas a familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila a precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo.

La Empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.

AVISO IMPORTANTE. La Compañía previene a los señores comerciantes, agricultores é industriales que recibirá y encaminará a los destinos que los mismos designen las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen.

Esta Compañía expide pasajes y admite carga para todos los puertos del mundo servidos por líneas regulares.

Para más informes.—En Barcelona: La Compañía Trasatlántica y los señores Ripoll y Compañía, Plaza de Palencia.—Cádiz: la Delegación de la Compañía Trasatlántica.—Madrid: Agencia de la Compañía Trasatlántica, Puerta del Sol, 10.—Santander: Sres. Angel B. Pérez y Compañía.—Coruña: D. E. da Guarda.—Vigo: D. Antonio López de Neira.—Cartagena: Sres. Bosch Hermanos.—Valencia: Sres. Dart y Compañía.—Málaga, don Luis Duarte.